

menu paisaje culinario

Un paseo por los diferentes fondos marinos (Biotopos) del litoral gaditano.
Una degustación de sus especies y subespecies, recorriendo la Bahía,
las arenas, las diferentes profundidades, los caños y los esteros.

150€

nuestra carta

	<i>Ración / Media Ración</i>
Croquetas cremosas de jamón ibérico	20€ / 13€
Ostiones de San Fernando templados a la brasa con suave escabeche marino	6€ (unidad)
Ortiguilla a la brasa	6€ (unidad)
Verduras de Conil a la parrilla	21€
Tomate de Conil, cebolleta tierna y flor de sal de San Fernando	17€ / 13€
Lomo alto de Corvina semicurada a la sal y aliñada	26€
Salpicón de Bogavante, huevas y coral	38€
Marmitako de Chipirones y atún (guiso marinero)	28€
Gambón Alistado (2 unidades)	18€
Gamba de Huelva (2 unidades)	8€
Bogavante o Langosta a las Brasas	130€/Kg.
Urta de roca	120€/Kg.
Bocinegro	120€/Kg.
Borriquete	80€/Kg.
San Pedro	90€/Kg.

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



Salmonetes de roca	36€
Corvinata	85€/Kg.
Chuleta de vaca gallega Premium	90€/Kg.

GUARNICIONES

Pimientos rojos confitados y caramelizados a la brasa	16€
Patatas fritas Cataria	13€
Ensalada de lechuga y cebolleta	10€
Servicio de pan y varios	4,5€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



CARTA DE POSTRES

Laminas crujientes de hojaldre hecho en casa con crema de vainilla, helado de cream chiclanero	14€
Torrija tostada a la sartén con helado de nata y almendra Malagueña caramelizada	14€
Tarta cremosa de queso Gaditano, nueces de Pecan y dulces de la sierra	14€
Bizcochito jugoso de chocolate 70% y helado de caramelo tostado y sal	14€
Flan Cateria	10€
Degustación de helados hechos en casa	14€
Quesos de Cádiz	22€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

ESPUMOSOS

GENTLEMAN PET' NAT' <i>Penedés-Clos Lentiscus (Sumoll)</i>	35€
RIMARTS RESERVA 24 <i>Cava-Privat (Macabeo/ Parellada/ Xarel-lo)</i>	6/32€
HERMÓS BRUT NATURE '18 <i>Corpinnat-Recaredo (Xarel-lo-Sumoll)</i>	46€
IZAR-LEKU '18 <i>Getariako Txakolina, Izar-Leku Mahaztiak (Hondarrabi-Zuri)</i>	50€
CRÉMANT DU JURA <i>Crémant du Jura-Domaine des Marnes Blanches (Chardonnay)</i>	55€
RÉSERVE DES 4 CÉPAGES <i>Champagne-Robert Barbichon (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Meunier)</i>	70€
TECTA SILVA'18 <i>Champagne-Antoine Chevalier (Chardonnay)</i>	120€
LE MONT FERRÉ 1er Cru 2018 <i>Champagne-Pierre Baillette (Chardonnay)</i>	85€
LES TERRES FROIDES <i>Champagne-Pouillon (Chardonnay)</i>	88€
LES VIGNES DE MON VILLAGE <i>Champagne-Cédric Moussé (Pinot Meunier)</i>	90€
MILLÉSIME '15 <i>Champagne-André Clouet (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	110€
PLATINE <i>Champagne-Nicolas Maillart (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	85€
ROSÉ DE MEUNIER <i>Champagne-Laherte (Pinot Meunier)</i>	90€
BLANC DE BLANCS <i>Champagne-Billecart-Salmon (Chardonnay)</i>	155€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

BLANCOS

MIRAFLORES ALTA '21 <i>Sanlúcar de Barrameda- Corta Y Raspa-Pepe Rodríguez García (Palomino Fino)</i>	6/30€
UBE DE UBERRIMA MAINA '19 <i>Sanlúcar de Barrameda-Bodega Cota 45 (Palomino Fino)</i>	80€
UNIVERS '21 <i>Sanlúcar de Barrameda-Muchada-Léclapart (Palomino Fino)</i>	60€
ÉLIXIR '21 <i>Sanlúcar de Barrameda-Muchada-Léclapart (Moscatel)</i>	75€
SOBAJARENA-PAGO MACHARNUDO '20 <i>Sanlúcar de Barrameda-Callejuela (Palomino Fino)</i>	9/45€
DESTELLOS '22 <i>Sanlúcar de Barrameda- Raúl Moreno (Palomino Fino)</i>	42€
VIÑA MATALIÁN '22 <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes (Palomino Fino)</i>	5/25€
SOCAIRE '20 <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes (Palomino Fino)</i>	7.6/ 38€
TXOMIN ETXANIZ '22 <i>Getaiako Txakolina-Txomin Etxaniz (Hondarribi Zuri)</i>	5/25€
TROTAMUNDOS '19 <i>Rioja-Olivier Rivière (Viura)</i>	76€
NEKEAS ALLIER '21 <i>Navarra-Nekeas (Chardonnay)</i>	28€
MENGOBA LAS BOTAS '19 <i>Bierzo-Gregory Perez (Godello fermentado en botas)</i>	82€
GABA DO XIL '21 <i>Valdeorras-Cía de Vinos Telmo Rodriguez (Godello)</i>	6/30€
ALBINO '21 <i>Rías Baixas-Bodegas Albamar (Caiño Tinto)</i>	42€
SAL '22 <i>Rías Baixas-Iria Otero (Albariño)</i>	6/30€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



cataria

PAISAJE CULINARIO

TRICÓ '19 <i>Rías Baixas-Cía de Vinos Tricó (Albariño)</i>	46€
LALUME '19 <i>Ribeiro-Dominio do Bibej (Treixadura)</i>	45€
CUCÚ '22 <i>VdT Castilla y León-Barco del Corneta (Verdejo)</i>	6/30€
ARENAS DE SANTYUSTE '21 <i>Segovia-Esmeralda García (Verdejo)</i>	45€
MACABEU PELLIS '21 <i>Penedés-Anima Mundi (Macabeo)</i>	50€
L' ANTAGONIQUE '19 <i>Priorat-Les Cousins (Garnacha Tinta, Cariñena, Macabeo, Trepat, Escanyavella)</i>	38€
TRENZADO '21 <i>Tenerife-Valle de la Orotava-Suertes del Marqués (Listàn Blanco)</i>	46€
SAVAGNIN '20 <i>Côtes de Jura-Domaine Bienaimé (Savagnin)</i>	120€
CONTRE-COEUR '21 <i>Pouilly-Fumé-Caroline Bain (Sauvignon Blanc)</i>	70€
POUILLY-FUISSÉ SUR LA ROCHE '20 <i>Pouilly-Fuissé 1er Cru-Domaine Jessica Litaud (Chardonnay)</i>	120€
CHABLIS '20 <i>Chablis-Amaury Beaufort (Chardonnay)</i>	72€
VILLAGES '21 <i>Alsace-La Rogerie-Famille Petit-Boxler (Riesling)</i>	66€
VERSANTE NORD '21 <i>Bianco Terre Siciliane-Eduardo Torres Acosta (Minnella)</i>	60€
BELLOTTI MONTEMARINO '19 <i>Novi Ligure-Cascina Degli Ulivi (Cortese)</i>	85€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

ROSADOS

MARISMILLA '22 <i>Tierra de Cádiz-Bodega Luis Pérez (Tintilla de Rota)</i>	6/30€
LOS QUEMADOS CLARETE '21 <i>Ribera del Duero-Goyo García Viadero (Tempranillo)</i>	40€

TINTOS

TINTILLA CARRASCAL '20 <i>VT Cádiz, Bodegas Luís Pérez (Tintilla de Rota)</i>	9/40€
DARK N STORMY '21 <i>VT Cádiz-Raúl Moreno (Tintilla de Rota)</i>	55€
MERCENARIO '21 <i>Ribeiro-Fazenda Agricola Augalevada (Caiño longo, Brancellao, Espadeiro y Sousón)</i>	35€
BIGA DE LUBERRI '19 <i>Rioja Alavesa-Luberry (Tempranillo)</i>	6/30€
HONORABLE' 17 <i>Rioja- Gómez Cruzado (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo y Viura)</i>	62€
POZO ALTO'18 <i>Rioja-Olivier Rivière (Tempranillo, Garnacha, Graciano)</i>	190€
ESTALADIÑA '21 <i>Sin D.O-Mengoba (Estaladiña)</i>	82€
PIZARRA '17 <i>Ribeira Sacra-Adegas Algueira (Mencia)</i>	82€
TINTA FINA '18 <i>Ribera del Duero-Hernández (Tinta Fina)</i>	7/35€
ALONSO DEL YERRO '18 <i>Ribera del Duero-Alonso del Yerro (Tempranillo)</i>	55€
TERREUS '20 <i>VdT Castilla y León- Bodegas Mauro (Tempranillo)</i>	170€
SAN ROMÁN GARNACHA '19 <i>Toro-Bodegas Maurodos (Garnacha)</i>	85€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

MORGON '21 <i>Morgon-Anthony Théveney (Gamay)</i>	45€
JOUVET '20 <i>Cornas-Domaine François Villard (Syrah)</i>	90€
HAUTES-CÔTES DE NUITS '18 <i>Hautes-Côtes de Nuits-Maxime Cheurlin Noëllat (Pinot Noir)</i>	95€
CUVÉE DU GÉOLOGUE '20 <i>Arbois-Lucien Aviet (Trousseau)</i>	82€
LES MILLANDES '16 <i>Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru-Domaine Arlaud (Pinot Noir)</i>	150€

VINOS GENEROSOS

MANZANILLA MARUJA <i>Sanlúcar de Barrameda-Juan Piñero, 75 Cl.</i>	4/34€
FINO ARROYUELO EN RAMA <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes, 75 Cl.</i>	5/40€
LA BOTA DE FINO AMONTILLADO n° 85 <i>Jerez de la Frontera-Equipo Navazos, 75 Cl.</i>	9/75€
AMONTILLADO "FOSSI" 1/3 <i>Chiclana de la Frontera- Primitivo Collantes, 150 Cl.</i>	8/96€
AMONTILLADO VORS <i>Jerez de la Frontera-Bodegas Tradición, 75 Cl.</i>	18/140€
OLOROSO DE AÑADA '09 <i>Jerez de la Frontera-Williams & Humbert, 50 Cl.</i>	7/42€
OLOROSO ANTIQUE <i>Jerez de la Frontera-Fernando de Castilla, 50 Cl.</i>	11/66€
PALO CORTADO OBISPO GASCÓN 15 AÑOS <i>Sanlúcar de Barrameda-Barbadillo, 35 Cl.</i>	16.5/66€
PALMA CORTADA <i>Chiclana de la Frontera-Primitivo Collantes, 50 Cl.</i>	12/72€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

DULCES

CREAM VIEJO <i>Jerez de la Frontera - Maestro Sierra, 37,5Cl. (Pedro Ximénez, Palomino)</i>	10/40€
PANDORGA ESSENCIA '20 <i>Sanlúcar de Barrameda - Bodegas Cota 45, 37.5Cl. (Pedro Ximénez)</i>	18/72€
PEDRO XIMÉNEZ ORIGEN <i>Sanlúcar de Barrameda - Callejuela, 75 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	5/42€
NIÑOS VORS <i>Jerez de la Frontera - Valdespino, 50 Cl. (Pedro Ximénez)</i>	38/230€
M.R '20 <i>Málaga - Cía de vinos Telmo Rodríguez, 50 Cl. (Moscatel)</i>	7/42€
GARONNELLES '20 <i>Sauternes-Bérenice Lurton, 75 Cl. (Sémillon)</i>	7/55€
LATE BOTTLED VINTAGE '18 <i>Porto - Niepoort, 75 Cl. (Port Blend)</i>	8/60€

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

CULINARY LANDSCAPE menu

A tour of the different seabeds (biotopes) of the Cadiz coast.
A tasting of its species and subspecies, covering the bay,
the sands, the different depths, the channels and the estuaries. €150

our menu

	<i>Portion / Half Portion</i>
Creamy Iberian ham croquettes	20€ / 13€
San Fernando oysters warmed on the grill with a mild marine escabeche	6€ (unit)
Flame-grilled anemone	6€ (unit)
Tomato from Conil, spring onion and salt flower from San Fernando	17€ / 13€
Corvina fillet, semicured in salt and seasoned	26€
Grilled vegetables from Conil	21€
'Salpicón' of lobster, roe and coral	38€
Cuttlefish and tuna marmitako (seafood stew)	28€
Red prawn (2 pieces)	18€
Huelva prawn (2 pieces)	8€
Grilled lobster	130€/Kg.
Red seabream	120€/Kg.
Red porgy	120€/Kg.
Rubberlip grunt	80€/Kg.
John Dory	90€/Kg.

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



Red mullet	36€
White trout	85€/Kg.
Premium Galician T-bone steak	90€/Kg.

SIDE DISHES

Grilled, glazed and caramelised red peppers	16€
Cataria chips	13€
Lettuce and spring onion salad	10€
Bread and accompaniments	4,5€

10% I.V.A Incluido.
Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.
All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.
Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.



Dessert menu

Crispy sheets of homemade puff pastry with vanilla cream and Chiclanero cream ice cream	€14
Pan-fried French toast with sweet cream ice cream and caramelised almonds from Málaga	€14
Creamy Cádiz-style cheesecake, pecan nuts and sweet treats from the mountains	€14
Moist 70% chocolate sponge cake with toasted and salted caramel ice cream	€14
Cataria Flan	€10
Selection of homemade ice creams	€14
Cheese from Cadiz	€22

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

menu „KULINARISCHE REISE“

Ein Ausflug zu den verschiedenen Meeresgründen (Biotopen) an der Küste von Cádiz.
Eine Kostprobe der Arten und Unterarten, die in der Bucht,
im Sand, in den unterschiedlichen Tiefen, in den Kanälen und in den Mündungen leben. 150€

unsere SPEISEKARTE

	<i>Portion / Halbe Portion</i>
Cremige Kroketten mit iberischem Schinken	20€ / 13€
Gegrillte warme Austern aus San Fernando mit einer milden Meeresmarinade	6€ (unidad)
Gegrillte Seeanemonen	6€ (unidad)
Tomate aus Conil, Frühlingzwiebel und Salzblume aus San Fernando	17€ / 13€
Zart gepökelttes Wolfsbarschfilet mit Salz und Gewürzen	26€
Gegrilltes Gemüse aus Conil	21€
'Salpicón' von Hummer, Roggen und Korallen	38€
Baskischer Tintenfisch- und Thunfischeintopf (nach Seemanns-Art)	28€
Alistado Garnele (2 Stück)	18€
Krabben aus Huelva (2 Stück)	8€
Gegrillter Hummer	130€/Kg.
Felsenbarsch	120€/Kg.
Meerbrasse	120€/Kg.
Mittelmeer-Süßlippe	80€/Kg.
Petersfisch	90€/Kg.

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.

Felsenbarbe	36€
'Corninata'	85€/Kg.
Divot vom galizischen Premium-Rind	90€/Kg.

BEILAGEN

Kandierte und karamellierte rote Paprika vom Grill	16€
Pommes frites Cataria	13€
Blattsalat mit Frühlingszwiebeln	10€
Brotbeilage und Diverses	4,5€



DESSERTS

Selbstgemachter knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und Cream-Eis „Chiclanero“.	14 €
Arme Ritter mit Sahneeis und karamellisierten Mandeln aus Málaga	14 €
Cremiger Käsekuchen aus Cádiz, Pekannüsse und Süßspeisen aus der Bergregion.	14 €
Saftiger Biskuit aus 70 % Schokolade mit geröstetem Karamell und Salz-Eiscreme.	14 €
Cataria-Flan	10 €
Degustation hausgemachter Eissorten	14 €
Käse aus Cádiz	22 €

10% I.V.A Incluido.

Todos nuestros productos son de temporada y locales y están sujetos a disponibilidad y calidad.

All our products are seasonal and local. They are subject to availability and quality.

Wir verwenden ausschließlich regionale Produkte der Saison. Je nach Verfügbarkeit und Qualität.